



PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ - PQC **QUESTIONÁRIO PRELIMINAR**

Este documento tem o objetivo de:

- Transmitir informações da Empresa à ABIC e ao Instituto Totum a fim de permitir o planejamento eficaz das atividades relativas à Certificação do PQC – ABIC.
- Este documento será enviado às Certificadoras credenciadas no PQC, para elaboração de propostas comerciais e técnicas para a execução da auditoria nas instalações e coleta de amostra dos produtos.

Este questionário deve ser preenchido pela Empresa Detentora da Marca a ser certificada.

Para auxiliar no preenchimento deste questionário colocamos à disposição arquivo anexo com um exemplo de questionário preliminar preenchido para ser usado como referência no caso de dúvidas. Além disso, esclarecemos a seguir uma definição de Produto: para o PQC, a empresa deve escolher os produtos que pretende certificar. A definição de produto independe da marca, como nos exemplos seguintes:

- Café Marca XYZ forte e Café Marca XYZ extra-forte: neste caso o PQC considera 2 produtos diferentes, embora com a mesma Marca. Assim, a empresa deve preencher duas fichas técnicas.
- Café Marca ZXW em embalagem de 1 kg, 500 g e 250g: neste caso o PQC considera um único produto, ou seja, embalagens de tamanhos diferentes não se configuram em produtos diferentes. Embalagens diferentes quanto à tecnologia, com o mesmo produto dentro, são considerados produtos diferentes. Por exemplo, o mesmo produto embalado a vácuo e almofada – dois produtos diferentes.
- Cafés Marca ZWR e Marca MZW, porém ambos com o mesmo conteúdo: neste caso o PQC considera como dois produtos diferentes, apesar de possuírem a Ficha Técnica com conteúdo idêntico.
- Cafés Marca WKS em embalagens diferentes (exemplo vácuo e almofada): neste caso o PQC considera como dois produtos diferentes, apesar de possuírem a Ficha Técnica com conteúdo idêntico.

Agradecemos a atenção e colocamos à disposição arquivo anexo com um exemplo de questionário preliminar preenchido para ser usado como referência no caso de dúvidas.

Caso necessite de maiores esclarecimentos sobre o preenchimento, colocamo-nos à disposição para esclarecimentos através dos contatos abaixo.



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



1989

2004

QualidadeCertificada

O questionário preenchido deve ser enviado por e-mail (aline@abic.com.br ou monica@abic.com.br) para a ABIC. Evite o envio do documento por fax, dada a possibilidade de perda da qualidade da imagem.

A empresa deverá fornecer ao auditor na data da auditoria ou enviar ao Instituto Totum uma via do regulamento técnico rubricada em todas as páginas e assinada na página final com carimbo da empresa.

CONTATOS PARA ESCLARECIMENTOS SOBRE O PQC

ABIC

E-mail: abic@abic.com.br ou monica@abic.com.br

Telefone: (21) 2206-6161

Endereço: Rua Visconde de Inhaúma, 50 – 8º andar, CEP: 20091-000, Rio de Janeiro - RJ

Instituto Totum


E-mail: cjardim@institutototum.com.br ou calmeida@institutototum.com.br

Telefone: 11 3372-9574

Endereço: Avenida Paulista, 37 - 10º andar - Bela Vista, CEP 01311-902, São Paulo - SP

QualidadeCertificada

C) Produtos que Pretende Certificar e Ficha Técnica

Código do Produto (a ser preenchido pela Gerenciadora)	Produto 1 PQC.	Produto 2 PQC.	Produto 3 PQC.	Produto 4 PQC.	Produto 5 PQC.
Informar o nome do produto que pretende certificar 					

Tipo de embalagem (a vácuo, almofada, valvulada, para moinho (5kg), pote plástico, pouch sem válvula)					

Segmentação					
Tradicional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superior	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gourmet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tipo de Café					
100% arábica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Predominante arábica, com conillon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
100% conillon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Predominante conillon, com arábica					

Aroma					
Suave	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intenso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sabor					
Suave	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intenso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bebida					
Rio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mole	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conillon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Corpo					
Leve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Encorpado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Moagem					
Fina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Média	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grossa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Torrção					
Clara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Média	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Escura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



Qualidade **Certificada**

- caso a bebida de seu café for do tipo "rio zona", as características obrigatórias serão aroma "intenso" e sabor "intenso".
- caso o tipo de café seja 100% conillon, a bebida indicada deverá ser obrigatoriamente "conillon"
- caso o tipo de café seja predominante conillon e se houver gosto perceptível da bebida do fundo arábica, deverá ser indicada como Bebida "Rio", "Mole" ou "Dura".
- caso o tipo de café seja predominante conillon e se não houver gosto perceptível da bebida do fundo arábica, deverá ser indicada como Bebida "conillon".

Explicações para Preenchimento da Ficha Técnica:

- **Aroma:** O aroma do café, na análise do PQC, é avaliado segundo os aromas característicos de cada bebida do café - Rio, Dura, Mole e Conillon. É a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, após preparação da infusão, conforme os compostos aromáticos são inalados pelo nariz. O Aroma pode ser Suave a Intenso. Por Aroma Intenso se entende aquele quando a percepção dos voláteis lembra fortemente e inequivocadamente o odor característico da bebida do café, podendo ser nozes, caramelo, pão torrado, chocolate, quando para bebida Mole ou Dura, e podendo ser cereal, malte ou característico quando para Bebida Rio. Por Aroma Suave se entende aquele quando a percepção dos voláteis lembra menos intensamente o odor característico da bebida do café, isto é, quando a percepção não é facilmente identificável, exigindo mais atenção do julgador, prova repetida e nova comparação com a referência. Aroma Suave deve ser indicado também nos casos das bebidas Rio, Dura ou Mole, segundo a característica típica de cada uma delas. É importante distinguir os atributos Suave e Intenso, da característica Fraco ou Ruim, que é aquele quando a percepção lembra pouco ou não lembra o aroma característico da bebida ou quando há odores desagradáveis, estranhos e indesejáveis (queimado, cinzas, resina, etc.).
- **Sabor:** O sabor do café, na análise do PQC, deve ser avaliado segundo o sabor característico de café bebida do café - Rio, Dura, Mole e Conillon. É a sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca. O Sabor pode ser Suave a Intenso. Por Sabor Intenso se entende aquele quando a percepção da bebida é inequívoca e a sensação é imediata e completa, sendo típico e característico da bebida do café em análise. Define um café com personalidade e expressão. Por Sabor Suave se entende aquele quando a percepção da bebida mole, dura ou rio é menos intensa. É também um atributo que define personalidade ao café. É a sensação de equilíbrio entre os atributos, a suavidade do sabor é desejável e apreciada, quando se trata de bebida mole. É importante distinguir os atributos Intenso e Suave da característica Fraco e/ou Ruim, que é quando há existência perceptível e predominante de sabores estranhos e indesejáveis, típicos de má preparação, fermentação, excesso de grãos defeituosos, terra, borracha queimada, substâncias estranhas ao café, mate, cevada, sacaria quando muito acentuada e excessivo amargor.
- **Corpo:** é a percepção tátil de oleosidade, viscosidade e volume na boca. O corpo pode ser Leve a Encorpado. Corpo Encorpado é aquele quando a sensação tátil é imediata, forte, intensa e perceptível sem contestações. Corpo Leve é aquele quando a sensação tátil é mais tênue, fazendo com que esta característica não prevaleça sobre as demais do café.

Qualidade **Certificada**

- **Tipo de Café:** é a participação de cada gosto peculiar de cada tipo de café no sabor final da bebida. Não exprime necessariamente o percentual físico de cada tipo de café na bebida e sim o gosto predominante. Caso o café possua gosto predominantemente arábica e um fundo de gosto de conillon, este será caracterizado como predominantemente arábica. Caso o café possua gosto predominantemente conillon e um fundo de arábica, este será considerado predominantemente conillon. Para atestar o produto 100% arábica, além do teste sensorial, deverá ser realizado teste de identificação histológica para comprovar a Tipo de Café.

- **Bebida:**

Tipo de Café	Bebida
– 100% arábica	Rio, Dura ou Mole
– Predominante arábica e conillon	Rio, Dura ou Mole
– Predominante conillon e arábica (com bebida perceptível do fundo arábica)	Rio, Dura ou Mole
– Predominante conillon e arábica (sem bebida perceptível do fundo arábica)	Conillon
– 100% Conillon	Conillon

Cafés classificados como Gourmet somente são admitidos com bebidas finas, ou seja, bebida mole ou bebida dura (limpa).

- **Torração:** Classificação por meio do Sistema Agrtron / SCAA Roast Classification Color Disk. Pode ser usado instrumento similar de detecção eletrônica de cores, tal como os chamados "colorímetros", desde que a resposta seja em termos da classificação do Sistema Agrtron.

Ficha Técnica – Torração	No. Disco Agtron	Classificação
Não Recomendável	25	Muito escura
	35	Escura
Escura	45	Moderadamente Escura
Média	55	Média
	65	Média Clara
Clara	75	Moderadamente Clara
Não Recomendável	85	Clara
	95	Muito Clara

- **Moagem:** Classificação com base na percentagem de retenção em peneiras granulométricas n^{os} 12, 16, 20, 30 e fundo, em equipamento específico, com agitação por 10 minutos e reostato na posição 5, ou similar.

Moagem	% de retenção			Tolerância p/ o % que passa da Peneira 30	
	Peneiras 12 e 16	Peneiras 20 e 30	Fundo	Mínimo	Máximo
Grossa	33%	55%	12%	9%	15%
Média	07%	73%	20%	16%	24%
Fina	00%	70%	30%	25%	40%



QualidadeCertificada

D) Requisitos que serão verificados na auditoria da certificadora

Faça uma auto-avaliação de sua instalação industrial (planta) e/ou de seu(s) fornecedor(es) para saber se você já está pronto para receber a auditoria da entidade certificadora. Caso considere que sua empresa não atende a algum item, somente agende a data da auditoria após corrigir os problemas identificados.

Caso exista mais de um fornecedor, repita a avaliação para cada um deles. O Selo somente poderá ser concedido se TODOS os fornecedores atenderem aos requisitos da Norma. Caso seu fornecedor já seja Certificado no PQC, verifique se a abrangência da auditoria do fornecedor cobriu os processos aplicados para a produção de suas marcas/produtos.

Áreas Externas e Infra-estrutura	Atendo à Exigência	Não Atendo à Exigência
Devem existir áreas de guarda de lixo externas apropriadas, isoladas e exclusivas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O sistema de abastecimento e distribuição interno de água deve ser protegido contra contaminação e você deve ter um laudo que ateste que a água que você usa é potável. Vale lembrar que este laudo é obrigatório, mesmo que a empresa utilize água do serviço público de fornecimento de água. A amostra de água para análise deve ser colhida no ponto de uso (por exemplo, entrada do torrador e portanto após o sistema de armazenamento) e não na entrada de água das instalações (antes da entrada na caixa d'água).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vestiários e Banheiros		
Não devem ser guardados alimentos e bebidas nos armários nem permitida a presença de animais. Os vestiários, sanitários e banheiros devem ser bem iluminados, ventilados e limpos, sem comunicação direta com as áreas onde os produtos são manipulados, e com portas de sistema de fechamento automático (no caso de localização interna à área de manipulação).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Os lavabos devem ser equipados com sabonete líquido ou detergente e devem estar situados de forma que o pessoal tenha que passar junto a eles antes de voltar para as áreas de manipulação, com meios convenientes para secagem das mãos (toalha de papel não reciclada ou jato de ar)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compra e Armazenamento do Café		
Você deve mostrar ao auditor que possui registros em papel que demonstrem que sua empresa conhece o índice de PVA (classificação) de cada lote de café recebido e estes registros devem estar bem organizados e serem guardados pelo prazo mínimo de um ano. São aceitáveis registros de inspeção realizada pela empresa, termo de fechamento e/ou laudo de classificação externo (no caso de compra de cafés blendados, o blend resultante deve sempre respeitar o % máximo de defeitos de 20% de PVA e 360 defeitos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O café comprado deve ser armazenamento sobre estrados em bom estado ou diretamente sobre o piso isento de umidade, desde que isso não comprometa a sua qualidade e no mínimo, a 45 cm distantes das paredes para permitir acesso às instalações, limpeza, melhor arejamento e espaço para controle de pragas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



QualidadeCertificada

Continuação - Compra e Armazenamento do Café	Atendo à Exigência	Não Atendo à Exigência
Você deve ter um controle que permita saber, a qualquer momento, qual é a nota fiscal ou outro documento de origem para os lotes de café verde armazenados em sua empresa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Estrados, caixas e materiais danificados devem ser retirados da área de armazenamento de café, que deve estar em boas condições de limpeza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Processo de Blendagem		
Você deve ter uma atividade de controle de qualidade na blendagem que garanta, por meio de prova de xícara conforme consumo, que o café esteja no padrão que sua empresa definiu. Esta atividade deve ser feita pelo menos uma vez ao dia para cada blend ou a cada mudança de blend, antes da liberação para torração. Este teste deve ser registrado em papel, anotando-se a data da prova, o resultado e nome da pessoa que fez o teste (registros guardados por um ano). O blend resultante deve sempre respeitar o % máximo de defeitos de 20% de PVA e 360 defeitos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Processo de Torração		
Você deve demonstrar ao auditor que controla o ponto de torra do café após a torração. Este controle pode usar uma amostra padrão da própria empresa ou Disco Agtron. Este teste deve ser registrado em papel, anotando-se a data do teste, o lote verificado (marca/produto), o resultado e nome da pessoa que fez o teste (registros guardados por um ano).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Processo de Moagem		
O café moído deve ser inspecionado após a moagem, para verificar se o moagem está de acordo com o que foi definido pela empresa. Esta inspeção deve ser registrada em papel e feita pelo menos uma vez ao dia. Os registros devem identificar o funcionário que realizou a inspeção, a marca, data da inspeção e resultado. Estes registros devem ser guardados por pelo menos um ano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Processo de Embalagem e Expedição		
Os rótulos devem indicar o peso, denominação de café torrado, data ou prazo de validade e ausência de glúten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
As máquinas de empacotamento e mesas de empacotar devem ser somente liberadas para produção após estarem limpas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
As balanças usadas devem ser verificadas e possuir Selo Oficial. O auditor vai pedir também o laudo em papel do órgão verificador.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O prazo de validade está indicado na menor unidade de venda do produto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A área de armazenamento do café embalado deve ser limpa e livre de estrados, caixas e materiais danificados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Os produtos acabados devem ser armazenados sobre estrados, no mínimo, a 45 cm distantes das paredes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produtos devolvidos ou com algum problema devem ser armazenados em setores separados ou claramente identificados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



QualidadeCertificada

Controle de Pragas	Atendo à Exigência	Não Atendo à Exigência
Venenos, praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas devem ser identificadas e guardadas em locais separados ou armários, com chave, especialmente destinados a esta finalidade.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A empresa não deve usar veneno contra ratos em áreas internas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Controle de Pessoal, Exames Médicos, Saúde, Segurança e Meio-Ambiente		
A empresa deve manter registro em papel de exames médicos dos funcionários da produção (pelo menos dois, dos exames seguintes: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A empresa não pode usar mão de obra infantil no ambiente industrial.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A empresa deve possuir licença ambiental ou, no mínimo, um protocolo de solicitação de licença ambiental junto ao órgão governamental competente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Requisitos Verificados em toda empresa		
Não deve haver nas áreas de produção plantas ornamentais ou similares, bebidas e alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Devem existir barreiras físicas para o acesso de animais e insetos (no mínimo, áreas com telas que evitem passagem de insetos).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A iluminação artificial suspensa está protegida contra rompimento nos casos em que o produto ou matéria-prima estão expostos no processo e existe risco de contaminação.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Os equipamentos e utensílios utilizados, que entram em contato com o café, devem ser compostos por materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O chão, paredes e estruturas devem ser limpas. Os pisos devem ser limpos e secos, sem restos de produtos, vazamento de sacos ou respingos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Os recipientes para lixo de cada área devem ser exclusivos, bem distribuídos, mantidos limpos, identificados, com sacos plásticos em seu interior e esvaziados pelo menos uma vez por dia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Não deve haver insetos, roedores, pássaros e outros animais.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Não deve haver resíduos de alimentos, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, armários e equipamentos contra paredes, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, tetos e paredes, mato, grama não aparada, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nenhuma pessoa portadora de ferimentos ou afecções cutâneas deve manipular produtos ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional. As pessoas que trabalham na área devem ter as mãos lavadas de maneira freqüente. As pessoas em serviço devem utilizar equipamentos de proteção individual, calçados adequados e com cabelos cobertos por bonés ou outro dispositivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Qualidade **Certificada**

Continuação - Requisitos Verificados em toda empresa	Atendo à Exigência	Não Atendo à Exigência
Ninguém na produção deve usar adornos como anéis, pulseiras e similares durante a manipulação, assim como cigarros, lápis e outros objetos atrás das orelhas. Devem ser usados tampões de ouvido, quando houver, atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

E) Outras Informações

E.1) Equipamentos Utilizados

Sobre o Torrador que a empresa / fornecedor utiliza na produção dos cafés que pretende certificar:

	Unidade Industrial 1	Unidade Industrial 2	Unidade Industrial 3
Marca:			
Tipo ou Modelo:			
Quantidade de sacas por torra:			
Tipo de Combustível:			
É do tipo "fogo direto"?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Comentários:			

Sobre o Moinho que a empresa / fornecedor utiliza na produção dos cafés que pretende certificar:

	Unidade Industrial 1	Unidade Industrial 2	Unidade Industrial 3
Marca:			
Tipo ou Modelo:			
	Martelo <input type="checkbox"/> ou Rolo <input type="checkbox"/> ?	Martelo <input type="checkbox"/> ou Rolo <input type="checkbox"/> ?	Martelo <input type="checkbox"/> ou Rolo <input type="checkbox"/> ?
Comentários:			



QualidadeCertificada

E.2) A organização terceiriza alguma parte do processo de produção que se relaciona com as perguntas da auditoria (ver item D deste relatório)? Se sim, descrever a atividade e o local onde esta atividade ocorre. Exemplos: estocagem de café verde, embalagem, Laboratório, etc. Existe alguma atividade de processo feitas nas suas instalações (por exemplo, compra de matéria-prima)?

E.3) Descreva as dificuldades de deslocamento que a equipe auditora da Certificadora poderá ter até a(s) unidade(s) (Exemplo: excesso de trânsito, grandes distâncias que devem ser transcorridas de forma rodoviária, horários difíceis e poucos vôos, o que dificulta a execução da auditoria).

E.4) A empresa possui alguma certificação? Sim Não Quais?

Em caso de processos terceirizados, seus fornecedores possuem alguma certificação?

Sim Não Quais?

E.5) A empresa gostaria de receber propostas técnicas e comerciais de qual(is) Organismo(s) de Certificação homologado(s)? (a empresa pode preencher mais de uma opção)

- ABS.....
- BRTÚV.....
- Fundação Vanzolini.....
- RINA.....
- SGS.....



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



QualidadeCertificada

E.6) Indique pontos de venda dos seus produtos, incluindo cidades e regiões.

E.7) Declaração: Concordo e seguirei integralmente o regulamento técnico e Norma do PQC

Sim, concordo com a regra acima

Não concordo com a regra acima

E.8) Este campo destina-se a quaisquer observações que a empresa achar relevante: